



2015-06-29 18:30 CEST

Korshags Food och Högskolerestauranger tar hem förstapriset i Martin & Serveras årliga tävling Utmaningen

Årets tema i Martin & Serveras årliga utmaning var "Mera mångfald".

Under en prisceremoni i Almedalen korades Korshags Food till vinnare i leverantörsklassen och Högskolerestauranger till vinnare i kundklassen.

Med årets tema ville Martin & Servera lyfta just mångfald som en viktig utvecklingsfråga. Axel Johnson-koncernen, i vilken Martin & Servera ingår, satsade förra året en stor satsning för att öka mångfalden, särskilt i ledande

positioner. Utmaningen är en fortsättning på detta arbete.

- En ökad mångfald bidrar till ett bättre företagsklimat och en öppenhet för nya idéer och infallsvinklar. Det gör ett företag attraktivt för både medarbetare och kunder, säger Kristina Ossmark, marknadsdirektör på Martin & Servera.

Utmaningen är uppdelad i två tävlingsklasser, en för kunder och en för leverantörer. Årets uppgift var att besvara frågan "Vad innebär mångfald i er verksamhet?" samt att under tävlingsperioden initiera och genomföra åtgärder som på något sätt förbättrar eller ökar mångfalden, antingen på eller utanför företaget.

Juryns motivering i leverantörsklassen:*Korshags Food visar på förståelse för de komplicerade mångfaldsfrågorna och ett stort engagemang – från ledning till produktion. Mångfaldsfrågorna har fått ta tid och plats, hela personalen har engagerats och satsningen har utmynnats i konkreta åtgärder.*

Juryns motivering i kundklassen:*Högskolerestauranger strävar efter att minska rädslan för olikheter. De arbetar med mångfaldsfrågor internt i företaget, men också i mötet mellan medarbetare och restauranggäst. Här finns en medvetenhet om interna brister vad gäller könsfördelning, jämställdhet och kulturell bakgrund, men här finns också visionen att förändra.*

Niklas Korshag, ägare Korshags Food

- Att vara med i tävlingen har fungerat som en katalysator för att belysa detta viktiga område. Vi har involverat alla våra 52 medarbetare i arbetet och alla har varit positiva till att bidra med sin del. Arbetet fortsätter eftersom vi tycker att det här är oerhört viktigt. För vinsten kommer vi att arrangera en föreläsning om mångfald med en etablerad föreläsare. Det blir en bra anledning att göra något tillsammans i personalen utanför arbetstid.

Emma Federley, HR-chef Högskolerestauranger

- Vi förändrar personalpolitiken för att bli öppnare för mångfald. Vi har bland annat arbetat med vår rekryteringsprocess och skapat ett uttryck som ska vara mer iögonfallande för de som söker tjänster hos oss. Vi vill uppmuntra till olikheter. Vi utbildar samtliga medarbetare och chefer i mångfaldsfrågor. Vi

samarbetar med Arbetsförmedlingen för att bereda plats för personer med funktionsnedsättning. Men viktigast är att vi på ett klart och tydligt sätt startat ett arbete med nolltolerans mot kränkningar. Det är inte spikat än men för vinstpengarna planerar vi att ta in en inspiratör och föreläsare för att öka förståelsen för frågorna.

Martin & Serveras årliga utmaning har som mål att lyfta viktiga frågor inom hållbarhet och ansvar. Tidigare år har tävlingen fokuserat på bland annat att minska matsvinnet och öka andelen ekologiskt. Vinnaren i varje klass vinner 30 000 SEK att investera i åtgärder för att ytterligare öka mångfalden inom företaget.

Martin & Servera erbjuder varor, tjänster och kunskap för restauranger och storkök i Sverige. Vi är ett svenskt, familjeägt företag. Ansvarsfullt och långsiktigt företagande är en viktig del av vår verksamhet. Martin & Servera består av Martin & Servera Restaurangdistribution samt dotterbolagen 3DAB, Galatea Spirits, Grönsakshallen Sorunda, RP Frukt, Fällmans Kött och Martin Olsson Cashar.

Kontaktpersoner



Christina Gezelius

Presskontakt

Informationschef Martin & Servera

Information & PR

christina.gezelius@martinservera.se

0708-13 64 02